

**LA RIVINCITA DEL POLLO: È LA CARNE PREFERITA DAGLI ITALIANI  
SI CONTANO 46 MILIONI DI CONSUMATORI E 1 ITALIANO SU 3 SI DICHIARA “CHICKEN LOVER”  
A TAVOLA VINCE LA TRADIZIONE, MA IN GRANDE ASCESA I PIATTI ETNICI DI INDIA E CINA**

*Un'indagine Marilena Colussi/Doxa Advice per UNAITALIA - l'Associazione che rappresenta la quasi totalità delle aziende del comparto avicolo - racconta il legame tra gli italiani ed uno degli alimenti simbolo della nostra gastronomia. Per 9 italiani su 10 è la carne preferita, quella consumata più spesso e regina del pranzo della domenica.*

*Ma per 1 italiano su 3 (33,3%) batte anche pesce e legumi come alimento proteico preferito.*

*Il piatto più amato? Per 1 italiano su 2 è il pollo al forno con patate, anche se le donne preferiscono la cotoletta e gli uomini il pollo alla diavola. Mentre le specialità della cucina asiatica guadagnano sempre più consensi... Amato da vip di casa nostra e celebrities internazionali, da tempo promosso dalla scienza per le qualità nutrizionali e sempre più apprezzato anche dagli chef. E da oggi è online un blog per celebrarlo: [vivailpollo.it](http://vivailpollo.it), dove trovare risposte a tutti i dubbi (e i pregiudizi) legati alle carni avicole e tante ricette, curiosità e testimonianze.*

Piace ai giovani e alle donne, versatile, cittadino del mondo ma anche protagonista della tradizione e della cucina della nonna. Nel nostro immaginario è il re della tavola domenicale e il pollo arrosto con patate cucinato dalla mamma ne è la sua perfetta interpretazione... Ma è anche la carne più presente nella nostra quotidianità, protagonista di pranzi e cene light. Il pollo piace (e tanto) agli italiani: **lo scelgono ben 9 italiani su 10, circa 46 milioni di consumatori**. E 7 su 10 lo portano in tavola almeno 1-2 volte a settimana. Vince nel confronto con le altre carni per convenienza, leggerezza, praticità e sicurezza. Sono i principali dati dell'indagine **“Italiani chicken lovers”**, realizzata da **Marilena Colussi in collaborazione con Doxa Advice per Unitalia** – Unione Nazionale delle filiere agroalimentari delle carni e delle uova.

**IN ITALIA 17 MILIONI DI “CHICKEN LOVERS”, SOPRATTUTTO UNDER 34 E DONNE**

Ma c'è di più: la ricerca, realizzata su un campione rappresentativo della popolazione nazionale dai 18 ai 70 anni, delinea un'avanguardia di veri e propri “chicken lovers”: **ben 1 italiano su 3 (il 33,3%, oltre 17 milioni di persone) dichiara una vera passione per il pollo**, lo mangia più volte a settimana (in media 2-3 volte), **lo preferisce nettamente ad altri alimenti proteici** (carni ma anche pesce e legumi) ed è più informato sul prodotto e sulla filiera rispetto alla media nazionale. I **chicken lovers** più convinti sono **soprattutto under 34 e donne**. Sono amanti della carne in genere (il 77% ne mangia di qualsiasi tipo), più numerosi nel Centro Italia e non rinunciano al pollo neanche al ristorante (dove lo ordina circa il 60%, anche se il 70% preferirebbe trovare ricette più interessanti). Inoltre, nel carrello della spesa, mettono spesso oltre ai tagli tradizionali anche prodotti “innovativi” come panati, affettati, wurstel e piatti pronti da cuocere.

**UNAITALIA: “IN 10 ANNI +8,5% DEI CONSUMI DI CARNI AVICOLE, MA ANCORA TANTI PREGIUDIZI”**

*“La passione degli italiani per il pollo evidenziata dalla ricerca Doxa Advice trova conferma nell'andamento del mercato: negli ultimi 10 anni i consumi pro capite sono aumentati del +8,5% – commenta **Aldo Muraro, Presidente Unitalia**. - E il settore avicolo ha risposto a questa crescente domanda con un'offerta sempre più ampia e adatta a tutti i gusti e le situazioni di consumo. Eppure, nonostante l'alto grado di apprezzamento, sulle carni avicole resistono ancora molti pregiudizi e falsi miti. Ad esempio solo 3 italiani su 10 sanno che il 99% del pollo che consumiamo in Italia è allevato nel nostro paese e che basterebbe leggere l'etichetta per verificarlo e oltre l'80% degli italiani ignora che i polli da carne sono tutti allevati a terra e non in gabbia da oltre 50 anni. Per rispondere a dubbi e informare correttamente sulle carni avicole, abbiamo deciso di promuovere una campagna per raccontare l'universo che c'è dietro al pollo: non solo*

*cucina e curiosità, ma anche i sistemi di sicurezza, i controlli, i metodi di produzione, la filiera, il valore dell'industria."*

#### **"VIVAILPOLLO": ON LINE IL BLOG DEDICATO A POLLO&CO**

Uno spazio dedicato ai milioni di italiani "appassionati" di pollo in cui trovare tante informazioni utili. **Unitalia** - Associazione che rappresenta la quasi totalità delle aziende del comparto avicolo - **lancia Vivailpollo** per rispondere a domande e dubbi sulle carni avicole e, in un linguaggio semplice ed esaustivo, **informare correttamente (e in modo divertente) su uno dei prodotti simbolo del made in Italy e alimento "glocal" per eccellenza**. Il blog proporrà inoltre tante ricette, curiosità, testimonianze per raccontare il mondo del pollo a 360°, arricchito dal supporto di chef, food blogger e professionisti della nutrizione.

#### **POLLO AL FORNO CON PATATE, IL PIATTO PIU' AMATO. MA SI AFFERMANO LE SPECIALITÀ ETNICHE**

**Come amiamo cucinare il pollo?** Il preferito dagli italiani è senza dubbio il **pollo al forno con le patate**, vero e proprio simbolo del pranzo della domenica, che domina nettamente con il **53%** delle preferenze. Ma cresce anche la passione per i piatti etnici che si fanno largo nella nostra quotidianità, a dimostrazione della connotazione "glocal" di un alimento amato a tutte le latitudini. Il **pollo al curry** (35,1% delle preferenze) della tradizione indiana batte di poco nelle preferenze degli italiani il **pollo alle mandorle** di origine cinese (31,7%) e il classico **pollo in agrodolce** (26,5%), caro alla cucina orientale in genere. Mentre i giovani hanno una vera e propria venerazione per il **kebab**, scelto da quasi il 30% degli under 34. L'abbinamento perfetto? Con verdure e ortaggi per il 68,5%, seguono le patate (50,1%) e i legumi (24,1%).

#### **COTOLETTA PER LE DONNE, ALLA DIAVOLA PER GLI UOMINI, PIATTI PRONTI PER GLI UNDER 24**

Se il pollo al forno con patate mette tutti d'accordo, su altre ricette si evidenziano differenze di genere e fasce di età. **Gli uomini amano un altro grande classico, il pollo alla diavola o allo spiedo (34,7%)**, magari da gustare direttamente con le mani davanti alla tv. Mentre **le donne scelgono la croccante panatura della cotoletta (30,6%)** abbinata senza dubbio ad ortaggi o verdure (75,1%) e non disdegnano neanche il pollo con i peperoni (21,4%).

**Tra i giovanissimi spopolano invece piatti sfiziosi e golosi**, prodotti ad alto contenuto di servizio dell'industria avicola, come i **bocconcini di pollo**, che riscuotono circa il 17% delle preferenze, i **wurstel** (13%) e **gli hamburger** (10%). E sono sempre gli under 24 a dimostrare maggior apprezzamento per un'altra preparazione "subito pronta" come gli **affettati**: circa il 40% ne consuma almeno 1-2 volte a settimana.

#### **GEOGRAFIA DEL GUSTO: SE LA COTOLETTA CONQUISTA IL SUD...**

Se il pollo al forno con patate mette d'accordo tutto lo stivale, alcune ricette sembrano emergere nei gusti degli abitanti di alcune aree nel nostro paese. Con qualche sorpresa: la cotoletta di pollo è più in voga al Sud e nelle isole (32%) che nel Centro e nel Nord del Paese. Il Nord-Ovest si distingue per una predilezione per il pollo farcito (11,3%), mentre al centro si evidenzia una passione per il pollo con i peperoni (22,6%) e il pollo fritto (19,4%), ma anche per piatti light come la tagliata (18,2%) e l'insalata di pollo (22,4%).

#### **LEGGERO, NUTRIENTE, CONVENIENTE E SICURO: ECCO PERCHÉ È LA CARNE PREFERITA DAGLI ITALIANI**

Facile e veloce da preparare, adatto a tutti i gusti (anche dei bambini), versatile in cucina e a basso impatto ambientale nella produzione: il giudizio sul pollo da parte degli italiani è decisamente positivo. La carne di pollo vince su manzo, vitello, maiale, agnello e tacchino perché giudicata **più conveniente (70%)**, **più leggera e digeribile, con pochi grassi (68%), più pratica e veloce da preparare (58%), più versatile in cucina (46%)**, ideale sia per ricette innovative che per le più tradizionali ed inoltre **più sana e sicura**.

#### **TANTE PROTEINE, POCCHI GRASSI, ALTA DIGERIBILITÀ: POLLO PROMOSSO ANCHE DAI NUTRIZIONISTI**

La scienza conferma l'opinione degli italiani ed il parere di nutrizionisti, pediatri e medici dello sport è concorde. *“Un'eccellente fonte proteica, poco grassa, assai digeribile, con un buon contenuto di vitamine e sali minerali: sono le principali 'virtù' della carne di pollame - dichiara **Michelangelo Giampietro, nutrizionista e medico dello sport** - Per le loro qualità nutrizionali, sono ideali per tutte le fasce di consumatori, dai bambini, grazie al buon apporto di proteine, vitamine e sali minerali associato ad uno scarso contenuto lipidico, agli anziani, perché sono al tempo stesso nutrienti, masticabili e facilmente digeribili, fino agli sportivi, che necessitano di un apporto nutrizionale più elevato rispetto alla media senza però dover assumere, con ciò, calorie in eccesso.”* (v. Focus n.4)

#### **DA LADY GAGA A OBAMA ALLE STAR DI CASA NOSTRA: QUANDO LA CELEBRITY E' UN "CHICKEN LOVER"**

I milioni di chicken lovers italiani sono in buona compagnia: sono tante le celebrities internazionali amanti di questo alimento. Da **Cameron Diaz** a **Lady Gaga**, che adora il pollo arrosto, passando per **Gwyneth Paltrow** che dichiara di avere “zuppa di pollo nelle vene”, fino ad **Arnold Schwarzenegger** che il pollo lo ama... lesso. Il **presidente Obama** non resiste al fascino del Kentucky Fried Chicken – un classico USA, forte di una ricetta segreta insaporita da 11 tra erbe e aromi – mentre **Katy Perry** non rinuncerebbe mai alle crocchette a forma di stivale. E la sua collega **Mary J Blige** al “Crispy chicken” ha addirittura dedicato una canzone.

Nei **cuori dei nostri vip**, così come del resto degli italiani, c'è invece il **pollo al forno con patate della mamma**. Inossidabile nella top ten del gradimento, questo piatto è immediatamente riconducibile ad un'atmosfera calda, familiare e conviviale. E mette d'accordo showgirl, chef e personaggi televisivi, da Elisabetta Canalis a Simone Rugiati e Alessandro Borghese - che si definisce “cintura nera” di pollo arrosto - fino a Federico Moccia, all'attore Riccardo Rossi o a Claudio “Greg” Gregori del duo comico Lillo&Greg (v. Focus n.2).

#### **Ufficio stampa UNAITALIA**

##### **INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Valentina Lorenzoni 06 44160886 331 6449313 [v.lorenzoni@inc-comunicazione.it](mailto:v.lorenzoni@inc-comunicazione.it)

Matteo De Angelis 06 44160834 334 6788708 [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)